

TETRA PAK LANSERAR NYTT ANGREPPSSÄTT FÖR OMSTÄLLNING AV LIVSMEDELSSYSTEMEN

Omfattande plan sätter fokus på livsmedel, jordbruk och vatten

Sverige, 14 februari 2024 – Tetra Pak lanserar nya förslag för att driva övergången till mer säkra, hållbara och motståndskraftiga livsmedelsproduktionssystem,¹ och använder sin centrala roll inom livsmedelsförädling och förpackningsindustrin för att åstadkomma de förändringar som krävs. Satsningen är en utveckling av företagets arbete med Global Dairy Processing Task Force, en del av klimatinitiativet "[Pathways to Dairy Net Zero](#)", med syftet att utforska de innovativa system och tekniker som behövs för att ytterligare minska växthusgasutsläppen (GHG) inom mejeriproduktion.

Alex Henriksen, Managing Director North Europe på Tetra Pak, kommenterar: "Att omvandla matproduktionssystemen är avgörande för en hållbar framtid. Idag ansvarar systemet för över en tredjedel av växthusgasutsläppen.² Samtidigt går en tredjedel av den producerade maten förlorad eller slösas bort.³ Livsmedelsproduktionssystemen möter inte heller människors behov när 9% av världens befolkning lider av hunger⁴ och 30% är undernärda.⁵ Livsmedelsindustrin anses efter energiindustrin vara det viktigaste området att förbättra, för att kunna möta klimatförändringarna. Livsmedelssystemen måste fortsätta att leverera mat, samtidigt som de blir mer säkra, motståndskraftiga och hållbara."

Tetra Pak har identifierat fyra viktiga vägar framåt för att påskynda omvandlingen av livsmedelsproduktionssystemen. Företaget har också fastställt [färdplaner och mätbara mål för var och en av dessa vägar](#), i linje med de kritiska övergångarna för livsmedels- och markomvandling som föreslås av organisationen Food and Land Use Coalition:⁶

- **Möjliggör övergången till mer hållbara mejeriprodukter**⁷ genom att minska miljöpåverkan från mejeriproduktion samtidigt som man stödjer småskaliga bönders produktivitet, lönsamhet och levebröd.
- Innovativa lösningar för **nya livsmedelskällor**, som exempelvis att diversifiera alternativa proteiner med syfte att komplettera mejeriprodukter och andra animaliska proteinkällor.
- **Minska matförlust och matsvinn**, genom att utveckla teknologier inom livsmedelsförädling som hjälper till att minska matsvinn under produktionen, inklusive nya lösningar för att omvandla biprodukter, som annars skulle gå till spillo, till värdeskapande produkter. Aseptiska förpackningslösningar spelar en avgörande roll för att minska matsvinn genom att förlänga hållbarheten hos färskvaror, utan behov av konserveringsmedel eller kylning. Detta möjliggör distribution även i avlägsna geografiska områden med otillräcklig kylkedjeinfrastruktur.⁸

¹ Definition: Ett livsmedelsproduktionssystem är ett system som omfattar alla element (miljö, människor, insatser, processer, infrastruktur, institutioner, marknader och handel) och aktiviteter som relaterar till produktion, bearbetning, distribution och marknadsföring, tillredning och konsumtion av livsmedel och resultaten av dessa aktiviteter, inklusive socioekonomiska och miljömässiga utfall. [High Level Task Force on Global Food and Nutrition Security \(HLTF\) \(un.org\)](#)

² Nature Food (vol 2, no- 198-209). Crippa et al. (2021): "Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions". <https://www.nature.com/articles/s43016-021-00225-9>

³ <https://www.wfp.org/stories/5-facts-about-food-waste-and-hunger#:~:text=One%2Dthird%20of%20food%20produced,worth%20approximately%20US%241%20trillion>

⁴ FAO. The State of Food Security and Nutrition in the World. <https://www.fao.org/3/cc3017en/cc3017en.pdf> (2023).

⁵ World Health Organization. Malnutrition. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>

⁶ [Food and Land Use Coalition | World Resources Institute \(wri.org\)](#)

⁷ Definition: Hållbar mejeriproduktion definieras som en mejeriindustri som avger mindre växthusgasutsläpp genom att införa tekniker, utrustning och bästa praxis i produktion och bearbetning för att säkerställa näringssäkerhet och upprätthålla en miljard människors levebröd för morgondagen, samtidigt som den bidrar till att säkra en framtid för oss alla. <https://globaldairyplatform.com/sustainability>

⁸ Kombinationen aseptisk bearbetning och dryckeskartonger hjälper till att hålla färskvaror säkra i upp till 12 månader, utan behov av konserveringsmedel eller energikrävande kylning.

- **Skala upp tillgången till säker näring**⁹ genom hållbara livsmedelsförpackningar,¹⁰ genom att designa och implementera livsmedelsförpackningslösningar som är hållbara, bevarar matkvaliteten och förbättrar tillgången på säker mat.

Den nya planen sammanfaller med att [Tetra Pak lanserar deras "white paper", i samarbete med EY Parthenon](#), som undersöker de viktigaste kraven på livsmedelssystemen för att bättre kunna stödja människor och planeten fram till 2040.

Alex Henriksen avslutar: "Tetra Pak ger inte bara löften om framtiden. Vi driver en agenda för omställning genom att engagera den privata sektorn och visar våra ambitioner och vår strategiska plan för hur vi ska förverkliga dem. Vi värdesätter att samarbeta med både regeringsaktörer, beslutsfattare, branschintressenter, kunder och ledande opinionsbildare för att hjälpa till att omvandla livsmedelssystemen och driva livsmedelsfrågan framåt."

OM TETRA PAK

Tetra Pak är ett ledande företag inom säker livsmedelshandling och förpackning. Genom att arbeta nära våra kunder och leverantörer, skapar vi pålitliga, innovativa och miljömässigt säkra produkter som varje dag används av hundra miljontals människor i mer än 160 länder. Med mer än 25 000 medarbetare runt om i världen, tror vi på ett ansvarsfullt ledarskap inom vår industri, och affärsmässig hållbarhet.

Vårt löfte "PROTECTS WHAT'S GOOD™," återspeglar vår vision att göra livsmedel säkra och tillgängliga överallt.

Mer information finns på www.tetrapak.com.



[youtube.com/user/tetrapak](https://www.youtube.com/user/tetrapak)



[@tetrapak](https://twitter.com/tetrapak)



<https://www.linkedin.com/company/tetra-pak/>

Mer information om hur Tetra Pak arbetar med hållbarhet:

- [Sustainability Report FY22](#)
- [Tetra Pak leads Dairy Processing Task Force to accelerate climate action](#)
- [Tetra Pak and Lund University launch new research hub to develop future food and material innovations](#)
- [Tetra Pak accelerates solutions to reduce food loss in production](#)
- [Tetra Pak and Lactogal cut carbon footprint of aseptic cartons for milk by a third, increasing renewable content with a paper-based barrier](#)

⁹ Definition: Näringsprofilen för förpackad mat bedöms enligt "Health Star Rating system", [Health Star Rating](#)

¹⁰ Hållbar förpackning definieras som en förpackning som uppfyller sina funktionella krav med minimal miljöpåverkan, som är tillverkad av ansvarsfullt källsorterade förnybara eller återvunna material, är återvinningsbar, och har ett lågt koldioxidavtryck med avseende på tillverkning, produktion, frakt och återvinning.

- [Learn more on how we are working to enable the transition to secure, sustainable and resilient food systems](#)
- [Why sustainability commitments matter](#)
- [Access the recording of 'Reimagining how we feed the world', a panel discussion held on December 2nd at COP28, where we presented our four pathways for change and corresponding ambitions and targets, to support the transformation of global food systems.](#)

MEDIEKONTAKT

Madeleine Persson
Geelmuyden Kiese
Tel: [+46 730620534](tel:+46730620534)
madeleine.persson@gknordic.com